

## 取扱説明書

# ガス炊飯機

型 式：L G - 8 0 8（予約タイマー付）

ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、  
正しくお使いの上、いつでもご覧になれるところに  
大切に保管して下さい。

製品保証書に必要事項を記入して下さい。

## ＊ ＊ 目 次 ＊ ＊

1. 特に注意して頂きたいこと .....	1 ～ 2
2. 各部の名称及び仕様 .....	3
3. ごはんを美味しく炊くために .....	4 ～ 7
4. 異常表示 .....	8
5. バーナーの炎の確認 .....	8
6. 日常の手入れと点検 .....	9
7. 保 管 .....	9
8. 故障・異常の見分け方と処置方法 .....	10
アフターサービス連絡先	
製品保証書	

服部工業株式会社

# 1 特に注意して頂きたいこと

## 1 . 使用するガスの確認

本機の銘板に表示してあるガスを使用して下さい。

### 警 告

改造してお使いになることは、絶対におやめ下さい。

表示してあるガス以外のガスは使用しないで下さい。

## 2 . 設 置

### 使用条件

本機は下表の使用条件のもとにご使用下さい。使用条件を外れますと異常・故障の原因となる事がありますので、条件を満たす設置場所の選定をお願いします。

項 目	条 件
定格入力電圧	A C 1 0 0 V $\pm$ 1 0 % 5 0 / 6 0 H z
使用温度範囲	- 5 ~ 6 0 注：0 以下の場合、氷結しない事。
使用湿度範囲	9 0 % R H 以下 注：結露なき事。

### 設置は水平に

水平に設置いたしませんと部分的な焦げ付きや加熱不足(炊きムラ)の原因となります。確かめる方法として、食缶に少々の水を入れて炊飯機の上に乗せ、食缶内で均等に水が行き渡っていれば理想的です。また、水平器をご使用頂いても結構です。

### 電源コンセントの近くに

制御盤の裏側に電源コードがありますので、プラグをコンセントに確実に差し込んで下さい。ブレーカー付のコンセントをおすすめします。

電源コードから出ているアース線は必ず接続して下さい。

注意：ガス配管にアースを接続する事は、絶対にお止め下さい。

### 水や油のかからないところに

常時水や油が制御盤にかかるような場所へは設置しないで下さい。電気部品の回路に故障が発生する事があります。

排気はふさがないようにして下さい。  
設置された炊飯機を囲む壁面が不燃材料構造の場合でも、  
排気スペース及び修理点検スペース確保のため、  
下表の規定以上の離隔距離を取って下さい。

注) 炊飯機の前スペースにつきましては、

食缶の出し入れ作業円滑化のため、

75 cm以上の距離を取って下さい。

また、表の離隔距離は必ず守って下さい。

単位：cm

ガス機器防火性能評価 可燃物からの離隔距離			
上方	側方	前方	後方
フード	20以上	-	15以上

ガス機器防火性能評価委員会

## ガス接続

ガス配管接続は、専門業者にご依頼下さい。

## 警告

ガス接続後はガス漏れがないことを確認して下さい。

ガス漏れに気づいた場合は、

すぐにガスの元栓を閉め、ガス配管の接続部をチェックし、ガス漏れ箇所を修正して下さい。

マッチ・ライターの使用は引火爆発の危険性がありますので絶対に避けて下さい。

換気扇や電気のボタン等を絶対に入れたりしないで下さい。スパークによる引火爆発の可能性があります。

窓を開けて換気して下さい。

使用されない場合は、必ずガスの元栓をお閉め下さい。

## 2 各部の名称及び仕様

本図は、L G - 8 0 8 - 1 5 0 を示します。

仕 様

型 式	段数	ガス消費量	使用電源	ガス接続	消費電力
LG-808-100	2	20.9kW(18,000kcal/h)	AC100V 50/60Hz	2 0 A	3 8 W
LG-808-150	3	31.4kW(27,000kcal/h)	AC100V 50/60Hz	2 0 A	5 7 W

### 3 ご飯を美味しく炊くために

本機の最高炊飯量は、1食缶につき7kg（5升）です。炊き込みご飯を行う場合には、具と米の量が7kgを越えないように注意して下さい。

#### 1 . 前処理

##### 洗米

破碎米やゴミ等は取り除いてから洗米して下さい。

破碎米が多いと炊飯不良（べたつき）の原因となります。

##### 加水・浸漬

洗米を完了させた所定量の米と水（米と同量又は1.1倍）を

食缶に入れ、40分(夏期)～80分(冬期)程浸漬して下さい。

加水量は、米の質及びお好みに応じて調整して下さい。

又、加水後、米を水平にならして下さい。

#### 2 . 食缶を炊飯室に入れて下さい。

炊飯機の前扉を開き、蓋をした食缶を静かに乗せ、

ゆっくりと炊飯室の奥一杯まで押し込んで下さい。

#### 3 . ガスの元栓を開いて下さい。

##### 警 告

調理中及び調理終了直後は、本体が熱くなっていますので、火傷しないように気をつけて下さい。

#### 4 . 炊飯操作（注意：ボタンは軽く押して下さい。必要以上に強く押しますと故障やシートの破れる原因となります。）

操作パネル

## 通電表示

電源プラグをコンセントに接続して下さい。

設定表示に型式「」が点滅表示され、同時に電源ランプが点灯します。

『+』ボタンを押して下さい。

## 現在時間の設定

『+』ボタンと『予約』ボタン を同時に 3 秒以上押して下さい。時刻が点滅します。

『+』もしくは『-』ボタンを押して下さい。

ボタンを押し続けると30分単位で増減されます。

(時刻は「0:00」～「23:59」表示で、1分単位で設定できます。)

『+』ボタンと『予約』ボタン を同時に 3 秒以上押して下さい。時刻が点灯します。

## 蒸らし時間の変更

蒸らし時間は15分(出荷値)で設定されています。

変更しない場合は、下の「炊飯方法」の項目へ進んで下さい。

変更したい場合は以下の通り変更して下さい。

『+』ボタンと『-』ボタン を同時に 5 秒以上押して下さい。

むらし時間が表示されます。

『+』もしくは『-』ボタンを押して、蒸らし時間を設定します。

(設定範囲は15～30分で、5分単位で設定できます。)

## 炊飯方法(必ず別冊の「炊飯マニュアル」をご参照下さい。)

前扉を開いたままで以下の操作をして下さい。

『炊飯』ボタンを押して下さい。

設定表示が炊き上がり温度を表示します。出荷値は125 にて設定されています。

表示は「」が点滅しています。

『+』もしくは『-』ボタンを押して炊き上がり温度を設定します。

(炊き上がり温度の設定には下表をご参照下さい。)

(設定可能範囲は100～150、温度設定は5 単位でかわります。)


### <炊き上がり温度設定>

メニュー	LG-808
すし飯	115
白 飯	125
炊き込み	135

『炊飯』ボタンを1回押して下さい。バーナーが点火され、炊飯が開始されます。  
バーナーの点火を確認してから、前扉をゆっくり閉じて下さい。

#### おかゆ炊飯方法

前扉を開いたままで以下の操作をして下さい。

『おかゆ』ボタンを押して下さい。「」（出荷値）が表示されます。

『+』又は、『-』ボタンを押して炊飯時間を設定して下さい。

（おかゆの炊飯時間の設定可能範囲は15～60分、5分単位で設定できます。）

おかゆ時間設定につきましては「炊飯マニュアル」をご参照下さい。

『おかゆ』ボタンを押して下さい。バーナーが点火され、おかゆ炊飯が開始します。

バーナーの点火を確認してから、前扉をゆっくり閉じて下さい。

おかゆ炊飯を途中でやめたい場合は、『おかゆ』ボタンを押して下さい。

#### 予約炊飯の方法

『予約』ボタンを押して下さい。

予約ランプが点滅し、設定表示に時刻が表示されます。

『+』又は、『-』ボタンを押して下さい。

ボタンは押し続けると30分単位で増減します。

（予約時刻の設定範囲は「0：00」～「23：59」で、1分単位で設定できます。）

『炊飯』ボタンを押して下さい。

『炊飯』ボタンを押して下さい。

予約ランプ及び炊飯ランプが点灯し、予約状態になります。

予約をキャンセルしたい場合

予約された状態から、『予約』ボタンを押して下さい。

予約ランプが消え、予約がキャンセルされます。

## 5．炊飯中

炊飯を途中でやめたい場合は『炊飯』ボタンを押して下さい。

バーナーの炎が消え、炊飯を停止します。

炊飯途中で炊き上がり温度を変更したい場合は、

『+』又は、『-』ボタンを押して、炊き上がり温度を設定して下さい。

現在の炊き上がり温度が点灯されます。

注）炊飯終了1分以内になりますと炊き上がり温度は変更できません。

## 6 . 炊飯の完了

炊飯が完了すると点滅していた炊飯ランプが点灯にかわり、蒸らしに入ります。

設定した蒸らし時間を経て、蒸らしが完了するとがブザーでお知らせします。(10 秒間)ブザー停止後、設定表示と炊飯ランプは消え、現在時刻が表示されます。

## 7 . 追い炊き炊飯

前扉を開いたままで以下の操作をして下さい。

『炊飯』ボタンと『-』ボタンを同時に押して下さい。

設定表示に炊飯時間「 」(出荷値)が表示されます。バーナーに点火されます。

時間を変更する場合は、『+』又は『-』ボタンを押して、1～10分範囲で変更して下さい。

前扉をゆっくり閉じて下さい。

## 8 . ご飯をほぐして下さい。

蒸らしの完了したご飯は、まだ余分な蒸気が含まれていますので、ほぐしを行って下さい。

ほぐさずに放置しますと、ご飯が冷えてベタついてしまいます。

### 警 告

炊飯直後は食缶が高温になっていますので、ヤケドしないよう充分気を付けて取り扱って下さい。

## 9 . ご使用後は必ずガスの元コックを閉じて下さい。

### 停電について

#### 炊飯中の停電・・・

炊飯をストップさせ電磁弁を閉じます。電源復帰後、型式表示になります。

#### 予約中の停電・・・

1分以内に復帰すれば停電の影響は受けず、そのまま時間がくれば炊飯を開始します。

1分以上の停電の場合、予約はキャンセルされ、電源復帰後、型式表示になります。

### 設定の保持について

炊き上がり温度、おかゆ炊飯時間、蒸らし時間、予約時間は電源プラグを抜いても保持されます。

但し、現在時刻は電源プラグを抜くと「0：00」になりますので、ご注意下さい。



## 4 異常表示

炊飯時間表示に異常表示が出た場合は下記の内容です。最寄りの「アフターサービス連絡先」までご連絡下さい。

表 示	内 容
E 1	異常温度に達した（炊飯中）
E 2	不着火又は失火（炊飯中）
E 3	疑似火炎（点火時）
E 4	電磁弁駆動トランジスターショート（点火時）
E 6	ハイリミット及び炊飯両サーミスタ断線 / 短絡
E 7	ハイリミットサーミスタ断線 / 短絡
E 8	炊飯サーミスタ断線 / 短絡
E 9	炊飯時間超過（60分以上）

『炊飯』ボタンを押すと解除されます。

## 5 バーナーの炎の確認

### 1 . バーナーの炎の調整方法

のぞき窓より、燃烧状態を確かめ、ダンパーを廻して青い炎になるように調整して下さい。

注）燃烧状態が悪いと、ご飯の炊き上がりに悪い影響を与えますので、常に確認して下さい。

### 2 . バーナーの炎孔の点検

ながくご使用になっていきますと、バーナーの炎孔が詰まって、部分的に小さな炎になったり、ふさがって炎が出なくなったりする場合があります。

この場合、ご飯の炊き上がりに悪い影響を与えますので、キリ等で炎孔の詰まりを取り除いて下さい。

## 6 日常の手入れと点検

### 手入れ

使用後は、食缶の水分を十分に拭き取ってから保管して下さい。腐食の原因になります。

外枠等の汚れは、柔らかいスポンジに水を含ませてふき取して下さい。

注意：ホース等で直接水を掛けて洗わないで下さい。内部の電気回路に異常を来す原因になります。

### 点 検

メインバーナーの目詰まりに注意して下さい。不完全燃焼等の原因となります。

キリ等の先で目詰まりを掃除して下さい。

電源コードのひび割れ、破れはないか確認して下さい。（月 1 回）

ショートによる故障、漏電の原因となりますので最寄りの「アフターサービス連絡先」まで交換をご依頼下さい。

ガス配管の接続部に緩みはないか確認して下さい。（月 1 回）

ガス漏れの原因となります。修正の場合は専門業者にご依頼下さい。

## 7 保 管～長期間使用しない場合～

- ・電源プラグをコンセントから抜いて下さい。
- ・ガスの元栓を止めて下さい。
- ・各部の汚れを取り除き、ほこり等入らないよう、カバーを被せ、風通しの良いところに保管して下さい。

## 8 異常時の処置方法及び判断

ご使用に際して以上が発生した場合には、下表に従って処置及び修理依頼の判断をして下さい。

状 態	原 因	処 置 方 法
電源が入らない。 (電源ランプが点灯しない)	コンセントより電源コードのプラグが抜けている。 コンセントに電気が通電していない。 ヒューズが切れている。	コンセントにプラグを差し込んで下さい。 元電源を確認して下さい。 最寄りの「アフターサービス連先」までご連絡下さい。
メインバーナーに点火しない	点火火花がでない。	バーナーと点火用電極の距離が離れすぎている場合は3～4mmにして下さい。 バーナーの炎孔の穴に火花が出ていないため、穴に出るように調節して下さい。 イグナイターの放電コードが抜けていて離れている場合がありますので確認して下さい。 放電コードが途中で破れていてそこからほかの所へ放電してしまう場合、とりあえずビニールテープ等で保護して下さい。 その後すぐ最寄りの「アフターサービス連先」までご連絡下さい。
メインバーナーに着火しない。又は着火してもすぐ消えてしまう。	フレームロッドの位置がずれてメインバーナーの炎に当たっていない。  フレームロッドのコードが断線している。 パネル板又は電磁弁その他の故障。  ガスが来ていない	フレームロッドの位置を炎の中心に当たる様調整して下さい。(必ず電源を切ってから行って下さい。) コードを点検して断線している所を修正して下さい。 最寄りの「アフターサービス連先」までご連絡下さい。 ガスの元栓を開く。
ご飯が炊けないうちに早切れしてしまう。又はご飯が焦げてしまう。	設定時間があっていないため早く切れたり、焦げてしまう。	室温、水温等を判断して設定時間を変えてみて下さい。
ご飯が固い、又はやわらか過ぎる。	米に対する水の量が不適正。	米に対する水の量を調節して下さい。
ご飯がベトついてしまう。	洗米及び浸漬時間が長すぎる。 蒸らし時間が充分でない。 蒸らし完了後にほぐしていない。	洗米及び浸漬時間を短くして下さい。 蒸らし時間を充分取って下さい。 ほぐして蒸気を逃がして下さい。
ガスくさい	ガス漏れ	ガスの元栓を閉めて、ガス会社に連絡して下さい。

上記以外の異常及びその他のご質問につきましては、最寄りの「アフターサービス連先」までご連絡下さい。

炊飯マニュアルの

「～美味しいご飯を炊くために～」は[ここをクリック](#)していただくと、PDFファイルにて閲覧や印刷ができます。